Geschmack auf dem Punkt. DocDeli®

Betriebsanleitung

DocDeli® Niedrigtemperaturgarer

D 22, D 33, D 68

Niedrigtemperaturgarer zum schonenden Sous-Vide-Garen

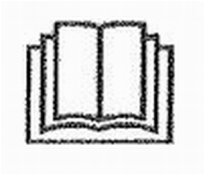
CE

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

DocDeli® GmbH
Pfarrstraße 16
97922 Lauda-Königshofen
Deutschland
Tel.: +49 (0) 9343 60024-0
Fax: +49 (0) 9343 60024-222
E-Mail: info@docdeli.de
Internet: http://www.docdeli.de

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung
YASD0056 V2REV02 21. Mai 2014 ©2014

Wichtige Sicherheitshinweise



Die Betriebsanleitung ist Teil des Geräts. Die Informationen dieser Betriebsanleitung müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts zur Verfügung stehen. Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Personen, die das Gerät bedienen, müssen die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

Die Betriebsanleitung beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts. Befolgen Sie daher alle Anweisungen in dieser Betriebsanleitung, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden. Es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten, physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete sowie frei zugängliche Netzsteckdose an.
- Das Gerät darf nicht durch eine externe Schalteinrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden. Zudem darf das Gerät nicht mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- bzw. ausgeschaltet wird.
- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es beschädigt ist, es undicht ist, das Netzkabel beschädigt ist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Lagern Sie keine Flüssigkeiten oder brennbaren Gegenstände oberhalb des Geräts. Hantieren Sie in unmittelbarer Umgebung des Geräts nicht mit brennbaren Flüssigkeiten.
- Die Anweisungen zur Instandhaltung des Geräts wie zum Beispiel zur Reinigung müssen eingehalten werden.
- Das Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser eingetaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät mit Baddeckel, insbesondere wenn die Wassertemperatur höher als 60 °C ist. Betreiben Sie das Gerät nur im vollständig montierten Zustand!
- Verändern Sie das Gerät technisch nicht. Bei Zuwiderhandlung verlieren Sie den Anspruch auf Gewährleistung.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker im Gefahrenfall, beim Entleeren des Geräts und beim Bewegen des Geräts.
- Lassen Sie Service- und Reparaturarbeiten nur von Fachkräften durchführen.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in den folgenden Kapiteln und lesen Sie diese aufmerksam durch.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit **7**
1.1 Sicherheitshinweise für das Sous-Vide-Garen 7
1.2 Allgemeine Sicherheit 7
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 8
1.4 Vorhersehbare Fehlanwendung 9
1.5 Einsatzbereich 9
1.6 Anforderungen an die Garflüssigkeit 10
1.7 Verantwortung des Betreibers 10
1.8 Anforderungen an die Bediener 10
1.9 Warnsymbole am Niedrigtemperaturgarer 10
1.10 Struktur der Sicherheitshinweise 11
2 Aufbau und Funktion **12**
2.1 Aufbau des Niedrigtemperaturgarers 12
2.2 Displaytasten 13
2.3 Signalleuchten 13
3 Auspacken **14**
4 Inbetriebnahme **15**
4.1 Niedrigtemperaturgarer aufstellen 15
4.2 Anforderungen an das Wasser 15
4.3 Niedrigtemperaturgarer mit Wasser füllen 16
4.4 Stromversorgung herstellen 17
5 Betrieb **18**
5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 18
5.2 Menüstruktur 19
5.3 Gargut vorbereiten 19
5.4 Niedrigtemperaturgarer einschalten 20
5.5 Gartemperatur einstellen 20
5.6 Zeitschaltuhr einstellen 20
5.7 Gargut einbringen/entnehmen und garen 23
5.8 Niedrigtemperaturgarer entleeren 24
6 Störungen und Fehlersuche **25**
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 25
6.2 Alarme und Fehler 25
6.3 Übersicht über Alarme 26
7 Reinigung und Wartung **27**
7.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 27

Inhaltsverzeichnis

7.2 Niedrigtemperaturgarer reinigen ... 27
7.3 Niedrigtemperaturgarer entkalken ... 30
8 Außerbetriebnahme und Entsorgung ... 31
8.1 Niedrigtemperaturgarer außer Betrieb nehmen ... 31
8.2 Niedrigtemperaturgarer entsorgen ... 31
9 Technische Daten ... 32
9.1 Technische Daten ... 32
9.2 Aufheizkurven ... 34
10 Allgemeines ... 35
10.1 Kontakt DocDeli® Team ... 35
10.2 EG-Konformität ... 35

1 Sicherheit

1.1 Sicherheitshinweise für das Sous-Vide-Garen

Das Garen mit der Sous-Vide-Methode sollte nur von geschultem Personal durchgeführt werden.

Stellen Sie sicher, dass nur erprobte Sous-Vide-Techniken aus der gastronomischen Fachliteratur bzw. von einschlägigen Experten angewendet werden.

Befolgen Sie die jeweiligen lebensmitteltechnischen Empfehlungen sowie die allgemeinen Vorgaben für den Umgang mit Lebensmitteln, um der Entstehung von Krankheitserregern oder Gesundheitsgefahren vorzubeugen.

HACCP:

Ihr Küchenpersonal muss ein entsprechendes HACCP-System (Hazards Analysis and Critical Control Points-Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) einsetzen, um den Weg der Lebensmittel von der Auslieferung bis zum Servieren zu überwachen und zu dokumentieren.

Wasserwechsel:

Die Wasserqualität im Gargefäß des Sous-Vide-Garers muss überwacht und das Wasser regelmäßig gewechselt werden.

Entkalken:

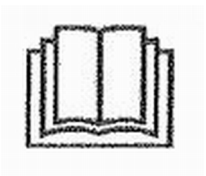
Wir empfehlen, Ihren DocDeli Sous-Vide-Garer regelmäßig zu entkalken. Verwenden Sie hierfür einen lebensmittelverträglichen Entkalker.

Kühlung:

Bei der Kühlung müssen die Lebensmittel sofort nach Beendigung des Garprozesses aus dem Sous-Vide-Garer genommen und schnellstmöglich auf eine Kerntemperatur von maximal 3 °C heruntergekühlt werden. Verwenden Sie hierzu einen mit Eiswürfeln gefüllten Behälter ("Eiswasser") oder einen geeigneten Schockkühler und beachten Sie die in der einschlägigen Fachliteratur angegebenen Kühlzeiten. Vermeiden Sie Unterbrechungen der Kühlkette sowie unnötige Lagerzeiten der Lebensmittel. Die Lagertemperatur sollte maximal 3 °C betragen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

Die Geräte dürfen nur bestimmungsgemäß laut den Anweisungen dieser Betriebsanleitung betrieben werden. Jede andere Betriebsart gilt als nichtbestimmungsgemäß. Für nichtbestimmungsgemäße Verwendung übernimmt der Hersteller keine Gewährleistung oder Garantie.



Die Betriebsanleitung ist Teil des Geräts. Lesen Sie die Betriebsanleitung daher sorgfältig durch. Personen, die das Gerät bedienen, müssen die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

Die Betriebsanleitung beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts. Befolgen Sie daher alle Anweisungen in dieser Betriebsanleitung.

Die Betriebsanleitung ist Teil des Geräts. Die Informationen dieser Betriebsanleitung müssen in unmittelbarer Nähe des Geräts zur Verfügung stehen.

Geht die Betriebsanleitung verloren, kontaktieren Sie das DocDeli® Team. Die Kontaktdaten finden Sie in ↳ *Kapitel 10.1 „Kontakt DocDeli® Team“ auf Seite 35*.

Neben der bestimmungsgemäßen und nichtbestimmungsgemäßen Verwendung legen der Einsatzbereich und die Anforderungen an die Garflüssigkeit weitere wichtige Verwendungsgrenzen des Geräts fest. Diese müssen für die bestimmungsgemäße Verwendung beachtet werden. Nähere Informationen finden Sie in diesem Kapitel Sicherheit.

Die Gefahren des Geräts sind soweit möglich konstruktiv bzw. durch entsprechende Sicherheitseinrichtungen beseitigt.

- Die Sicherheitseinrichtungen des Geräts sind in diesem Kapitel "Sicherheit" beschrieben.
- Restgefahren sind entweder durch Warnsymbole am Gerät oder durch Sicherheitshinweise in den entsprechenden Kapiteln dieser Betriebsanleitung gekennzeichnet. Diese müssen in jedem Fall beachtet werden.
- Zur Vermeidung von Gefahren werden zudem bestimmte Anforderungen an das Personal und an die Schutzausrüstung des Personals gestellt. Diese Anforderungen sind in diesem Kapitel "Sicherheit" beschrieben.

Eine Übersicht über das zugelassene Personal finden Sie in ↳ *Kapitel 1.8 „Anforderungen an die Bediener“ auf Seite 10*.

Nähere Informationen zur Struktur der Sicherheitshinweise finden Sie in ↳ *Kapitel 1.10 „Struktur der Sicherheitshinweise“ auf Seite 11*.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Bestimmungsgemäß

- Dieser DocDeli® Niedrigtemperaturgarer ist ausschließlich zum Erhitzen von Wasser gebaut. Das Gerät ist ausschließlich zum Niedrigtemperaturgaren (Sous-Vide-Verfahren) von Lebensmitteln in speziellen, hierfür geeigneten Vakuumbeuteln geeignet.
- Der Niedrigtemperaturgarer darf ausschließlich im komplett aufgebauten Zustand betrieben werden.

Nichtbestimmungsgemäß

Unter anderem gilt die folgende Verwendung als nichtbestimmungsgemäß:

- für medizinische / pharmazeutische Anwendungen
- in explosionsgefährdeten Bereichen
- in Außenaufstellung
- im industriellen Umfeld
- Betrieb des Kontrollkopfs alleine und in Kombination mit anderen Gefäßen
- Verwendung als Spielzeug

1.4 Vorhersehbare Fehlanwendung

Das Gerät ist nicht vorgesehen:

- zum Betrieb auf dem Fußboden
- zur Verwendung anderer Flüssigkeiten als Wasser (insbesondere der Einsatz von Öl, Ethanol oder anderer entzündlicher Flüssigkeiten ist verboten)
- zum Garen von nicht-vakuumierten Lebensmitteln (nur in Folie eingeschweißte Lebensmittel sind zulässig)
- zum Erhitzen von Babynahrung
- zum Betrieb ohne Schutzgitter
- zum Betrieb ohne verschraubte Badabdeckung
- zum Betrieb des Kontrollkopfs alleine, zum Beispiel zum Erhitzen von Flüssigkeiten in anderen als dem vorgesehenen Gargefäß.

1.5 Einsatzbereich

Das Gerät darf nur in der gewerblichen Gastronomie verwendet werden.

Der Aufstellort des Geräts muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Innenraum
- Aufstellung auf einem Tisch oder ähnlichem Untergrund; die Aufstellfläche muss dicht, eben, rutschfest und nicht brennbar sein
- Umgebungstemperaturbereich: 5 ... 40 °C
- maximale relative Luftfeuchte 80 % für Temperaturen bis 31 °C, bis 40 °C auf 50 % relative Luftfeuchte linear abnehmend
- Aufstellung bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel

1.6 Anforderungen an die Garflüssigkeit

- Für die Geräte ist nur Leitungswasser zur Temperierung des Garguts zugelassen.
- Es darf kein destilliertes Wasser verwendet werden.

1.7 Verantwortung des Betreibers

- Der Niedrigtemperaturgarer darf nur durch Fachpersonal repariert werden.
- Der Niedrigtemperaturgarer ist bestimmungsgemäß zu verwenden.

1.8 Anforderungen an die Bediener

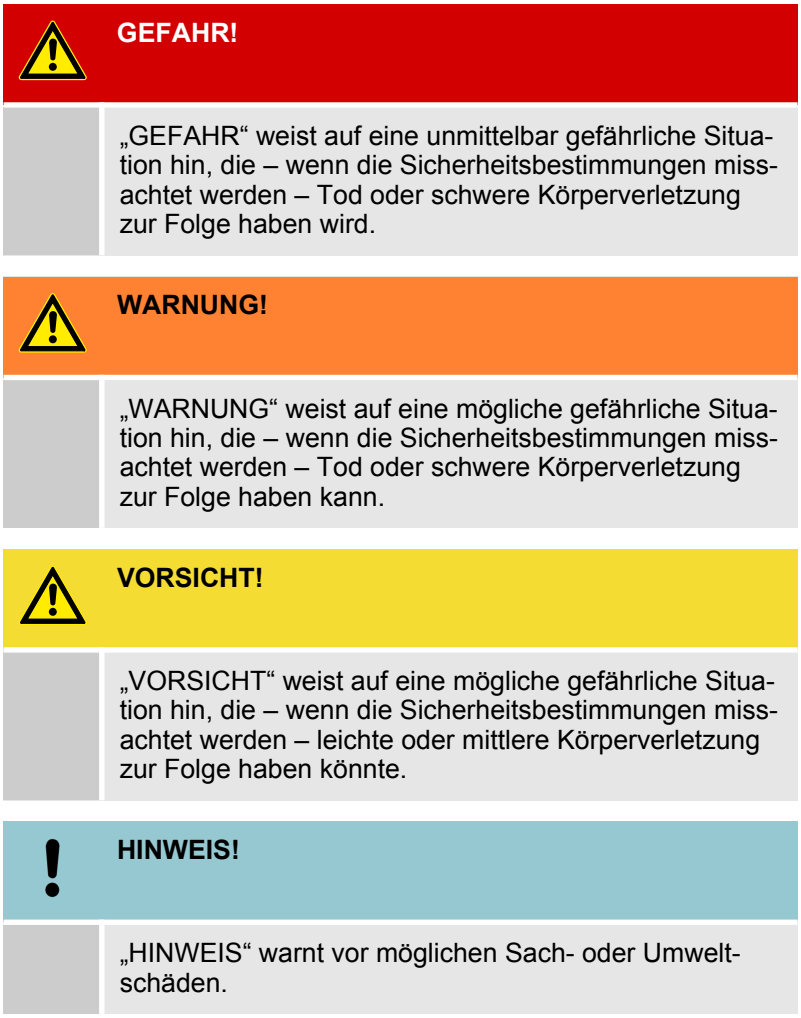
- Personen, die das Gerät verwenden, müssen in der bestimmungsgemäßen Bedienung des Geräts unterwiesen sein.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden. Es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten, physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

1.9 Warnsymbole am Niedrigtemperaturgarer

Warnung vor heißer Oberfläche

Auf dem Gerät ist das Symbol "Warnung vor heißer Oberfläche" aufgeklebt. Mit diesem Hinweis wird vor heißen Oberflächen des Geräts gewarnt. Diese Oberflächen dürfen im Betriebszustand nicht berührt werden. Um diese Oberflächen in anderen Lebensphasen, wie beispielsweise bei der Instandhaltung, zu berühren, müssen diese auf Raumtemperatur abgekühlt sein.

1.10 Struktur der Sicherheitshinweise


GEFAHR!
„GEFAHR“ weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die – wenn die Sicherheitsbestimmungen missachtet werden – Tod oder schwere Körperverletzung zur Folge haben wird.
WARNUNG!
„WARNUNG“ weist auf eine mögliche gefährliche Situation hin, die – wenn die Sicherheitsbestimmungen missachtet werden – Tod oder schwere Körperverletzung zur Folge haben kann.
VORSICHT!
„VORSICHT“ weist auf eine mögliche gefährliche Situation hin, die – wenn die Sicherheitsbestimmungen missachtet werden – leichte oder mittlere Körperverletzung zur Folge haben könnte.
HINWEIS!
„HINWEIS“ warnt vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

2 Aufbau und Funktion

2.1 Aufbau des Niedrigtemperaturgarers

Vorderseite

1 Kontrollkopf
2 Gargefäßbrücke, zur Reinigung abnehmbar
3 Gargefäßdeckel mit Griff
4 Gargefäß
5 Entleerungshahn
6 Vier Standfüße

Jedem Gerät liegt serienmäßig ein Entleerungsschlauch bei.

Abb. 1: Aufbau Front

Kontrollkopf

1 LED-Display (vierstellige Segmentanzeige)
2 LED-Signalleuchten
3 Displaytasten
4 Netzschalter

Der Netzschalter kann in die folgenden Positionen gebracht werden:

- Mit der Position [I] wird das Gerät eingeschaltet.
- Mit der Position [O] wird das Gerät ausgeschaltet.

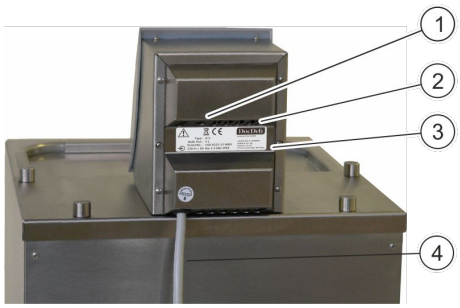
Abb. 2: Aufbau Kontrollkopf

Schutzgitter

1 Schutzgitter mit Markierungen für die Niveaubegrenzung (MIN- und MAX-Markierung)

Abb. 3: Schutzgitter

Rückseite



1 Rückstellknopf (Reset) für den Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB)
2 Lüftungsöffnungen
3 Typenschild
4 Netzanschlusskabel

Abb. 4: Aufbau Rückseite

2.2 Displaytasten

1 Pfeiltaste oben
2 Eingabetaste
3 Pfeiltaste unten

Mit den Displaytasten können Funktionen im Display des Geräts gesteuert werden.

- Mit der Eingabetaste kann eine Auswahl im Display bestätigt werden.
- Mit den Pfeiltasten oben und unten kann im Display navigiert, beziehungsweise ein Wert verändert werden.

Abb. 5: Displaytasten

2.3 Signalleuchten

1 Rote Signalleuchte
2 Blaue Signalleuchte
3 Gelbe Signalleuchte

Die Signalleuchten haben folgende Funktion:

- Die rote Signalleuchte leuchtet bei Gerätestörungen.
- Die blaue Signalleuchte ist für das Gerät derzeit nicht relevant.
- Die gelbe Signalleuchte leuchtet, wenn die Heizung des Geräts aktiv ist.

Abb. 6: Signalleuchten

3 Auspacken

Vor Beginn aller Arbeiten Betriebsanleitung lesen!

GEFAHR!
Transportschaden

Stromschlag

- Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme genau auf äußere Transportschäden!
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!

VORSICHT!
Herabfallen / Umstürzen des Geräts

Quetschen der Hände und Füße, Stoß

- Fassen Sie zum Transport unter das Gerät!
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene Fläche ab!

1. Entpacken Sie das Gerät.

   Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts für spätere Transporte auf.

2. Prüfen Sie das Gerät und das Zubehör nach der Auslieferung umgehend auf Vollständigkeit und Transportschäden.

   Sollten das Gerät oder das Zubehör wider Erwarten beschädigt sein, informieren Sie unverzüglich den Spediteur, damit ein Schadensprotokoll erstellt und eine Überprüfung des Transportschadens erfolgen kann. Verständigen Sie ebenfalls unverzüglich das DocDeli® Team. Kontaktdaten finden Sie in *Kapitel 10.1 „Kontakt DocDeli® Team“ auf Seite 35*.

Serienmäßiges Zubehör

Anzahl	Bezeichnung	Gerätetyp
1	Gargefäßdeckel	für alle Geräte
1	Entleerungsschlauch	für alle Geräte
1	Betriebsanleitung YASD 0056	für alle Geräte

4 Inbetriebnahme

4.1 Niedrigtemperaturgarer aufstellen

WARNUNG!
Herabfallen / Umstürzen des Geräts an schiefer Ebene / Tischkante

Quetschen der Hände und Füße

- Positionieren Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen, nicht in der Nähe von Tischkanten!

Beachten Sie zusätzlich Folgendes:

- Beim Transport von Hand: Gewicht des Geräts beachten und Schutzhandschuhe tragen.
- Bedecken Sie die Lüftungsöffnungen an der Rückseite der Bedieneinheit nicht.
- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten in unmittelbarer Nähe des Geräts.
- Bei Aufstellung des Geräts auf schmalen Tischen: Den Tisch gegen Umkippen sichern, zum Beispiel durch Festschrauben an der Wand oder am Boden.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder ähnlichen Untergrund.
   - Die Aufstellfläche muss dicht, eben, waagerecht, rutschfest, erschütterungsfrei und nicht brennbar sein,
   - nicht auf beheizte oder brennbare Flächen,
   - nicht an brennbaren Wänden.

4.2 Anforderungen an das Wasser

Beachten Sie die folgenden Anforderungen an das Wasser:

- Leitungswasser kann einen hohen Gehalt von Calciumcarbonat (Kalk) aufweisen. Die Teile des Geräts, die in Kontakt mit Wasser kommen, können verkalken.
  - Wischen Sie das Gargefäß und den Deckel nach dem Entleeren mit einem Lappen trocken. Dabei werden leichte Kalkablagerungen entfernt. Hinweise zur Reinigung finden Sie in ↳ *Kapitel 7.2 „Niedrigtemperaturgarer reinigen“ auf Seite 27*.
  - Entfernen Sie hartnäckige Kalkablagerungen im Gargefäß mit einem Entkalker. Hinweise zum Entkalken finden Sie in ↳ *Kapitel 7.3 „Niedrigtemperaturgarer entkalken“ auf Seite 30*.
- Ungeeignet, aufgrund des korrosiven Verhaltens, sind Reinstwasser (aus Ionentauschern) und destilliertes sowie bidestilliertes Wasser.
- Ungeeignet sind eisenhaltiges Wasser (Rostbildung) und chlorhaltiges Wasser (Lochkorrosion).
- Geben Sie kein Salz in das Wasser.

4.3 Niedrigtemperaturgarer mit Wasser füllen

VORSICHT!
Verwendung ungeeigneter Temperierflüssigkeiten

Verpuffung, Verbrennung, Verbrühung, Feuer

- Betreiben Sie das Gerät nur mit Wasser!

VORSICHT!
Überfüllen des Gargefäßes, Verschütten von Wasser

Verbrühung

- Berücksichtigen Sie, dass der Wasserstand ansteigt, wenn Sie das Gargut in das Wasser geben!
- Die Füllstandsmarkierung „MAX“ darf nicht überschritten werden!
- Prüfen Sie vor dem Füllen, ob der Entleerungshahn vollständig geschlossen ist!

VORSICHT!
Hautkontakt mit heißem Wasser beim Füllen

Verbrühung

- Verwenden Sie zum Füllen kein zu heißes Wasser!

Nehmen Sie täglich frisches Wasser.

1. Schließen Sie den Entleerungshahn. Drehen Sie diesen hierzu 90° im Uhrzeigersinn.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gargefäßes.
3. Füllen Sie das Gargefäß mit Wasser auf. Der Füllstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen.

Abb. 7: Schutzgitter mit Markierungen MIN und MAX

1 Schutzgitter im Gargefäß

4.4 Stromversorgung herstellen

HINWEIS!
Verwendung unzulässiger Netzspannung oder Netzfrequenz

Sachschaden

- Schließen Sie das Gerät nur an eine auf dem Typenschild vorgegebene Netzspannung und Netzfrequenz an!

Beachten Sie zusätzlich Folgendes:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine frei zugängliche Netzsteckdose mit Schutzleiter (PE) an.

5 Betrieb

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Betreiben Sie das Gerät nur mit Wasser!

Das Gerät darf erst eingeschaltet werden, wenn es mit Wasser mindestens bis zur MIN-Markierung gefüllt ist!

WARNUNG!
Kontrollkopf fällt ins Gargefäß

Stromschlag

- Betreiben Sie das Gerät nur im vollständig montierten Zustand!
- Kontrollkopf muss mit Gargefäßbrücke verschraubt sein!
- Gargefäßbrücke muss mit dem Gargefäß verschraubt sein!

VORSICHT!
Kontakt mit heißem Wasser und heißen Oberflächen

Verbrennung, Verbrühung

- Vermeiden Sie Verspritzen sowie Hautkontakt mit heißem Wasser!
- Beachten Sie das Symbol „Heiße Oberfläche“!
- Betreiben Sie das Gerät mit Deckel!
- Öffnen Sie im laufenden Betrieb niemals den Entleerungshahn!

VORSICHT!
Einbringen und Entnehmen von Gargut; Überlaufen des Gargefäßes durch Eintauchen von Gargut und Gegenständen

Verbrennung, Verbrühung

- Berücksichtigen Sie, dass der Wasserstand ansteigt, wenn Sie das Gargut in das Wasser geben!
- Die Füllstandsmarkierung "MAX" darf nicht überschritten werden!

VORSICHT!
Bewegen des Geräts während des Betriebs

Verbrennung, Verbrühung

Vor Bewegen/Verschieben des Geräts:

- Schalten Sie das Gerät ab!
- Trennen Sie das Gerät vom Netz!
- Lassen Sie das Wasser abkühlen!
- Entleeren Sie das Gargefäß!

Beachten Sie zudem Folgendes:

- Das Gerät ist nicht geeignet für den Einsatz von Fernwirkanlagen oder externen Zeitschaltuhren.

5.2 Menüstruktur

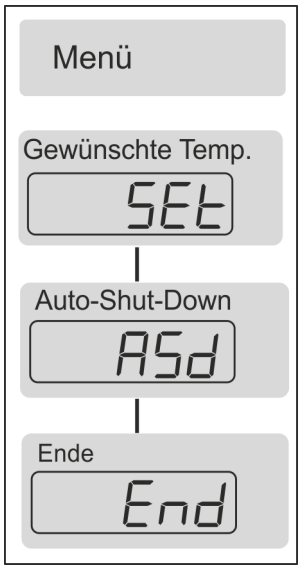


Abb. 8: Menüstruktur

Hier sind die im Gerät vorkommenden Menüpunkte dargestellt.

8888	Selbsttest beim Einschalten
SEt	gewünschte Gartemperatur einstellen
ASd	Zeitschaltuhr mit Funktion zum automatischen Ausschalten (Auto-Shut-Down)
StbY	Betriebsart Stand-by (nach dem Ablaufen der Zeitschaltuhr)
End	Ende der Menüstruktur

5.3 Gargut vorbereiten

1. Bitte verwenden Sie ausschließlich frische Zutaten und achten Sie auf größtmögliche Sauberkeit (Hygiene) bei deren Verarbeitung. Arbeiten Sie in einer ausreichend kühlen bzw. gekühlten Arbeitsumgebung.
2. Benutzen Sie Beutel, die für das Sous-Vide-Garen geeignet sind.
3. Vakuumieren Sie die Lebensmittel wie in der Bedienungsanleitung Ihres Vakuumiergeräts beschrieben.

5.4 Niedrigtemperaturgarer einschalten

Abb. 9: Selbsttest

1. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein.
   - ► Es ertönt ein Signalton für ca. eine Sekunde. Der Geräteselbsttest läuft an. Alle Anzeigesegmente und Symbole leuchten für zirka 1 Sekunde. Die Softwareversion des Geräts wird kurz angezeigt. Danach wird die aktuelle Gartemperatur im Display angezeigt.

5.5 Gartemperatur einstellen

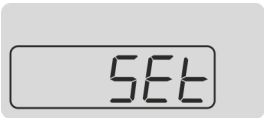


Abb. 10: Gewünschte Temperatur einstellen

1. Drücken Sie die Eingabetaste.
   - ► Die folgende Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie erneut die Eingabetaste.
   - ► Die Anzeige blinkt.
3. Verwenden Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

   Mit der Pfeiltaste oben können Sie die Temperatur erhöhen, mit der Pfeiltaste unten die Temperatur senken.

   Die Temperatur kann zwischen 10 °C und 100 °C eingestellt werden.
4. Um den Wert zu übernehmen, haben Sie die folgenden Optionen:
   - Um den Wert sofort zu übernehmen, drücken Sie die Eingabetaste.
   - Warten Sie zirka 4 Sekunden, bis der Wert automatisch übernommen wird.
   - ► Es wird wieder die aktuelle Gartemperatur im Display angezeigt.

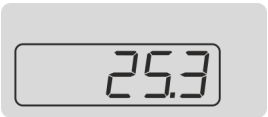


Abb. 11: Aktuelle Temperatur

5.6 Zeitschaltuhr einstellen

Zum automatischen Ausschalten des Geräts kann die Zeitschaltuhr `ASd` (Auto-Shut-Down) verwendet werden. Die Zeitschaltuhr kann im Betrieb des Geräts eingesehen und konfiguriert werden.

Besonderheiten der Zeitschaltuhr

- Die Zeitschaltuhr wird durch eine Anzahl von Stunden und Minuten im Format hh.mm konfiguriert. Die ersten beiden Ziffern repräsentieren die Stundenzahl, die letzten beiden die Minutenzahl. Die Zeitschaltuhr kann maximal auf 99 Stunden und 59 Minuten gesetzt werden.
- Die Zeitschaltuhr ist nur aktiv, so lange das Gerät eingeschaltet ist. Wird das Gerät während der Laufzeit der Zeitschaltuhr über den Netzschalter ausgeschaltet, wird die Zeitschaltuhr zurückgesetzt.

Funktionen der Zeitschaltuhr

- Ist die Zeitschaltuhr aktiv, wird die aktuelle Ist-Temperatur mit einem blinkenden Punkt im Display angezeigt.
- Wird die Zeitschaltuhr über den entsprechenden Menüpunkt aufgerufen, wird die verbleibende Zeitspanne, zum Beispiel *05.30*, blinkend angezeigt.
  Ist die Zeitschaltuhr nicht aktiv, wird *00.00* blinkend angezeigt.
- Ist die Zeitspanne des Auto-Shut-Down abgelaufen, wird das Gerät nicht komplett ausgeschaltet, sondern in den Stand-by geschaltet. Stand-by bedeutet, alle Komponenten des Geräts sind ausgeschaltet, lediglich das Display des Geräts wird noch mit Strom versorgt.

Zeitschaltuhr konfigurieren

1. Drücken Sie die Eingabetaste.

- ▶ Sie sind im Menü des Geräts.

2. Drücken Sie die Pfeiltaste unten.

- ▶ Der Menüpunkt zum Konfigurieren der Zeitschaltuhr (`ASd`) wird angezeigt.

Abb. 12: Auto-Shut-Down

3. Bestätigen Sie mit der Eingabetaste.

4. Verwenden Sie die Pfeiltasten, um die Zeitspanne festzulegen, ab der das Gerät in Stand-by geschaltet werden soll.

> Möchten Sie den festgelegten Wert nicht übernehmen, warten Sie ca. 4 Sekunden. Das Display springt automatisch in die Grundanzeige zurück.

5. Bestätigen Sie mit der Eingabetaste.

> Die Bestätigung des Werts muss innerhalb von 4 Sekunden nach der letzten Eingabe erfolgen. Ansonsten springt das Display in die Grundanzeige zurück.

- ▶ Das Gerät wird nach der eingegeben Zeitspanne in den Stand-by geschaltet. Dieser wird wie folgt im Display angezeigt.

Abb. 13: Stand-by

Verbleibende Zeitspanne anzeigen und bearbeiten

Abb. 14: Auto-Shut-Down

1. Drücken Sie die Eingabetaste.
   - ► Sie sind in der Menüstruktur des Geräts.
2. Drücken Sie die Pfeiltaste unten.
   - ► Der Menüpunkt zum Konfigurieren der Zeitschaltuhr (`ASd`) wird angezeigt.
3. Bestätigen Sie mit der Eingabetaste.
   - ► Die verbleibende Zeitspanne wird angezeigt.
4. Sie haben die folgenden Optionen:
   - ■ Wollen Sie die verbleibende Zeitspanne lediglich anzeigen, warten Sie ca. 4 Sekunden. Die Gartemperatur wird wieder im Display angezeigt.
   - ■ Um die verbleibende Zeitspanne zu bearbeiten, stellen Sie die Zeitspanne entsprechend ein. Bestätigen Sie mit der Eingabetaste.

Zurücksetzen

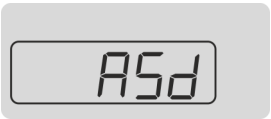


Abb. 15: Auto-Shut-Down

1. Drücken Sie die Eingabetaste.
   - ► Sie sind in der Menüstruktur des Geräts.
2. Drücken Sie die Pfeiltaste unten.
   - ► Der Menüpunkt zum Konfigurieren der Zeitschaltuhr (`ASd`) wird angezeigt.
3. Bestätigen Sie mit der Eingabetaste.
   - ► Die verbleibende Zeitspanne wird angezeigt.
4. Stellen Sie über die Pfeiltasten den Wert `00.00` ein.
5. Bestätigen Sie mit der Eingabetaste.

> Die Bestätigung des Werts muss innerhalb von 4 Sekunden nach der letzten Eingabe erfolgen. Ansonsten springt das Display in die Grundanzeige zurück.

Wiedereinschalten

1. Um das Gerät nach einem Auto-Shut-Down aus dem Standby wieder einzuschalten, drücken Sie die Eingabetaste.
   - ► Das Gerät nimmt seinen Betrieb mit der vorher eingestellten Temperatur wieder auf.

5.7 Gargut einbringen/entnehmen und garen

VORSICHT!
Einbringen und Entnehmen von Gargut; Überlaufen des Gargefäßes durch Eintauchen von Gargut und Gegenständen

Verbrennung, Verbrühung

- Berücksichtigen Sie, dass der Wasserstand ansteigt, wenn Sie das Gargut in das Wasser geben!
- Die Füllstandsmarkierung "MAX" darf nicht überschritten werden!

Entwicklung von Heißdampf bei höheren Gartemperaturen. Beim Anheben des Deckels entweicht heißer Wasserdampf!

Gargut einbringen

Sobald die gewünschte Gartemperatur erreicht ist, können Sie das Gargut in das Gargefäß geben.

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel des Gargefäßes.
   - ▶ Es entweicht heißer Wasserdampf!
2. Legen Sie das Gargut vorsichtig in das heiße Wasser.

   Verwenden Sie gegebenenfalls eine geeignete Küchenzange.
3. Schließen Sie den Deckel des Gargefäßes.

Während dem Garvorgang

Beachten Sie, dass während des Betriebs Wasser verdunstet.

- Füllen Sie daher gegebenenfalls Wasser nach!

Möchten Sie während des Garvorgangs einen Blick auf das Gargut werfen, können Sie den Deckel des Gargefäßes kurzzeitig öffnen.

Nähere Informationen zum Füllen des Geräts finden Sie in *Kapitel 4.3 „Niedrigtemperaturgarer mit Wasser füllen“ auf Seite 16*.

Gargut entnehmen

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel des Gargefäßes.
   - ▶ Es entweicht heißer Wasserdampf!
2. Entnehmen Sie das Gargut mit einer Küchenzange und/oder einer Abseihkelle vorsichtig aus dem Gargefäß.
3. Schließen Sie den Deckel des Gargefäßes.

5.8 Niedrigtemperaturgarer entleeren

Die Entleerung soll über den Entleerungshahn des Geräts erfolgen.

VORSICHT!
Hautkontakt mit heißem Wasser und heißen Oberflächen

Verbrühung, Verbrennung

- Lassen Sie das Wasser und die Oberflächen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Entleeren Sie das Gargefäß vor Transporten.

VORSICHT!
Unkontrolliertes Auslaufen von Wasser beim Entleeren

Ausrutschen, Sturz

- Zum Entleeren des Geräts verwenden Sie den Entleerungshahn mit dem Schlauch.

Entleeren

Abb. 16: Entleerungshahn geöffnet

1. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker ab.
2. Lassen Sie das Gerät und das Wasser auf Raumtemperatur abkühlen.
3. Schrauben Sie den Entleerungsschlauch in den Entleerungshahn.
4. Führen Sie den Entleerungsschlauch in den Ausguss oder in ein geeignetes Gefäß.
5. Öffnen Sie den Entleerungshahn. Drehen Sie diesen hierzu 90° gegen den Uhrzeigersinn.
6. Nach dem Entleeren wischen Sie das Gargefäß und den Deckel mit einem Tuch trocken.

6 Störungen und Fehlersuche

6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Spannungsführende Teile bei Fehlersuche

Stromschlag

- Lassen Sie nur Fachkräfte das Gerät reparieren.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reparatur vom Netz (z.B. beim Wechsel von Komponenten).

VORSICHT!
Unkontrollierter Anlauf der Pumpe bei gelöster Verklemmung

Quetschen

- Lassen Sie nur Fachkräfte das Gerät reparieren.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reparatur vom Netz.

VORSICHT!
Kritische Temperatur von Geräteteilen, Wasser oder Zubehör

Verbrennung, Verbrühung

- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen!
- Trennen Sie das Gerät vom Netz!
- Entleeren Sie das Wasser vor Transporten!
- Lassen Sie nur Fachkräfte das Gerät reparieren!

6.2 Alarme und Fehler

Alle gegebenenfalls am Gerät ausgelösten Alarme und Fehler werden im Display als Textmeldung angezeigt.

- Die Komponenten des Geräts, Heizung und Pumpe, schalten sich ab. Es wird ein Zweiklang-Signalton vom Gerät ausgegeben. Zudem leuchtet die rote LED über dem Störungsdreieck am Kontrollkopf.

Vorgehensweise bei Alarmen

Personal: ■ Bedienpersonal

1. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker ab.

3. Beseitigen Sie die Störungsursache, zum Beispiel Wasser bis mindestens zur MIN-Markierung auffüllen.
4. Zum Zurücksetzen des Alarms betätigen Sie den Rückstellknopf auf der Rückseite der Bedieneinheit. Verwenden Sie hierzu einen Zahnstocher oder ähnliches.

   Den Rückstellknopf finden Sie an der Geräterückseite *Abb. 4*.

   ▶ Der Alarm ist zurückgesetzt.
5. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät am Netzschalter wieder ein.

   ▶ Das Gerät arbeitet wieder.

Vorgehensweise bei Fehlern

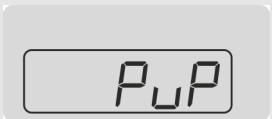
Personal: ■ Bedienpersonal

1. Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät am Netzschalter aus.
2. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter wieder ein.

   ▶ Tritt nach Einschalten des Geräts der Fehler erneut auf, notieren Sie sich den Fehlercode und kontaktieren Sie das DocDeli® Team.

   Fehler werden mit einem *E* und einer fortlaufenden dreistelligen Nummer symbolisiert.

6.3 Übersicht über Alarme

Ausgabe im Display	Beschreibung
	Bei einem Unterniveaualarm befindet sich der Füllstand des Wassers unter der Minimalgrenze.
	Bei einem Übertemperatur-Alarm wurde das Wasser außerhalb der Temperaturgrenzen des Geräts erhitzt. Der Übertemperatur-Alarm wird bei einer Temperatur höher als 105 °C aktiv. Kontaktieren Sie zur Störungsbeseitigung das DocDeli® Team.
	Bei einem Pumpen-Alarm ist die Pumpe blockiert. Kontaktieren Sie zur Störungsbeseitigung das DocDeli® Team.
	Die Temperatur der Elektronik ist zu hoch. Kontaktieren Sie zur Störungsbeseitigung das DocDeli® Team.

7 Reinigung und Wartung

7.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

GEFAHR!
Kontakt mit spannungsführenden Teilen

Stromschlag

- Trennen Sie vor jeglichen Instandhaltungsarbeiten das Gerät vom Netz.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl.

VORSICHT!
Kritische Temperatur von Geräteteilen, Wasser oder Zubehör

Verbrennung, Verbrühung

- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen!
- Trennen Sie das Gerät vom Netz!
- Entleeren Sie das Wasser vor Transporten!
- Lassen Sie nur Fachkräfte das Gerät reparieren!

7.2 Niedrigtemperaturgarer reinigen

WARNUNG!
Spannungsführende Teile in Kontakt mit Reinigungsmittel

Stromschlag

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz.
- Tauchen Sie niemals den Kontrollkopf des Geräts ins Wasser.
- Reinigen Sie den Kontrollkopf des Geräts niemals mit einem Wasserstrahl.
- Halten Sie den Kontrollkopf des Geräts niemals unter fließendes Wasser.

HINWEIS!
Spannungsführende Teile in Kontakt mit Reinigungsmittel

Sachschaden

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz.
- Wasser und andere Flüssigkeiten dürfen nicht in den Kontrollkopf eindringen.

Reinigen Sie das Gerät täglich.

Beachten Sie zusätzlich Folgendes:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entleeren Sie das Gerät.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten täglich. Unter diesen Schichten kann wegen fehlendem Luftzutritt Korrosion entstehen.
- Reinigen Sie das Bedienfeld nur mit Wasser und Geschirrspülmittel.
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
  Beschädigung der Edelstahlteile durch Korrosion oder Lochfraß, verursacht von Reinigungsmitteln! Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit im Gargefäß stehen.
- Verwenden Sie kein Aceton, aromatische Kohlenwasserstoffe (Verdünnung) oder ätzende Reiniger. Die Kunststoffoberflächen werden durch diese Mittel beschädigt.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampfhochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.

Auch Edelstahl rostet bei unsachgemäßer Behandlung! Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch Korrosion oder Lochfraß.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungsmittel und Pflegemittel sind zum Beispiel:

- Geschirrspülmittel
- Spezial-Edelstahlreiniger
- konservierende Edelstahlpflegemittel
- kalklösende Reinigungsmittel

Reinigen der Oberflächen des Geräts

1. Um das Gerät von außen und innen zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel.

Reinigung bei Verschmutzung des Schutzgitters, Pumpe und Heizung

1. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Um das Schutzgitter mit Pumpe und Heizung zu reinigen, lösen Sie die vier Schlitzmuttern der Gargefäßbrücke. Zum Beispiel mit einer Münze oder mit einem Schraubendreher.
4. Nehmen Sie den Kontrollkopf und spülen Sie die Teile unterhalb der Gargefäßbrücke in Spüllauge. Es darf kein Wasser auf und in den Kontrollkopf gelangen.
5. Zwischen Gargefäß und Gargefäßbrücke befindet sich eine Dichtung. Kontrollieren Sie die Dichtung auf Unversehrtheit und korrekten Sitz.
6. Reinigen Sie das Gargefäß und die Dichtung mit frischem warmen Wasser und Spülmittel.
7. Nach der Reinigung können Sie die Gargefäßbrücke wieder auf das Gargefäß aufsetzen.
8. Schrauben Sie die Gargefäßbrücke wieder mittels der vier Schlitzmuttern fest.

Bei starker Verschmutzung kann es nötig sein, das Schutzgitter zu entfernen:

1. Wenden Sie die abgebaute Gargefäßbrücke mit dem Kontrollkopf um 180° und legen Sie die Baugruppe auf einer weichen und trockenen Unterlage ab.
2. An der Unterseite des Kontrollkopfs lösen Sie nur die Hutmutter mit einem Gabelschlüssel mit SW 7 mm (Hutmutter nicht herausdrehen).
3. Nun schieben Sie das Schutzgitter einige Millimeter Richtung Rückseite des Kontrollkopfs.
4. Jetzt können Sie das Schutzgitter abheben und es in Spüllauge spülen.
5. Nehmen Sie den Kontrollkopf und spülen Sie die Bauteile (Heizung, Pumpe und andere) unterhalb der Gargefäßbrücke in Spüllauge. Reinigen Sie die Bauteile mit Hilfe einer Bürste oder Pinsel. Es darf kein Wasser auf und in den Kontrollkopf gelangen.
6. Trocken Sie den gesamten Kontrollkopf sorgfältig, damit keine Feuchtigkeit ins Geräteinnere kommt.
7. Stellen Sie den gereinigten Kontrollkopf mit der Gargefäßbrücke wieder auf der weichen und trockenen Unterlage ab.
8. Stülpen Sie das gereinigte Schutzgitter mit den Laschen voran über die Pumpe und Heizung der Bedieneinheit.
9. Nun schieben Sie das Schutzgitter wieder unter die Hutmutter und unter die Schraubenköpfe.
10. Schrauben Sie das Schutzgitter mit der Hutmutter und mit dem Gabelschlüssel (SW 7 mm) an der Bedieneinheit fest.

11. Nun arbeiten Sie weiter wie oben in Punkt 5 beschrieben.

7.3 Niedrigtemperaturgarer entkalken

Personal:
- Bedienpersonal

Schutzausrüstung:
- Schutzbrille
- Schutzhandschuhe
- Schutzbekleidung

VORSICHT!
Kontakt mit Entkalker

Verätzung, Hautreizung

- Tragen Sie Schutzhandschuhe bei Einsatz von Entkalker, der konzentrierte Säure enthält.
- Betreiben Sie bei der Entkalkung das Gerät mit Deckel.

Zur Handhabung des Entkalkers müssen unbedingt die Sicherheitshinweise und die Gebrauchshinweise auf der Packung beachtet werden!

1. Schalten Sie das Gerät aus.

2. Entleeren Sie das Gargefäß.

Nähere Informationen zum Entleeren finden Sie in *Kapitel 5.8 „Niedrigtemperaturgarer entleeren“ auf Seite 24*.

3. Entsprechende Menge an Entkalker auf Zitronensäurebasis ansetzen. Füllen Sie den Entkalker bis zur MAX-Markierung in das Gargefäß ein.

4. Schließen Sie den Deckel.

5. Schalten Sie das Gerät ein.

6. Stellen Sie den Temperatursollwert auf einen Wert annähernd der Raumtemperatur.

7. Lassen Sie den Entkalker entsprechend der Zeitangabe in der Gebrauchsanweisung des Entkalkers einwirken.

8. Entleeren Sie das Gargefäß.

9. Spülen Sie das Gargefäß gründlich mit frischem Wasser und reiben Sie es trocken.

10. Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

8 Außerbetriebnahme und Entsorgung

8.1 Niedrigtemperaturgarer außer Betrieb nehmen

VORSICHT!
Hautkontakt mit heißem Wasser und heißen Oberflächen

Verbrühung, Verbrennung

- Lassen Sie das Wasser und die Oberflächen auf Raumtemperatur abkühlen.
- Entleeren Sie das Gerät vor dem Verpacken vollständig.

VORSICHT!
Herabfallen / Umstürzen des Geräts

Quetschen der Hände und Füße, Stoß

- Fassen Sie zum Transport unter das Gerät!
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene Fläche ab!

1. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker ab.
3. Lassen Sie das Gerät und das Wasser abkühlen!
4. Entleeren Sie das Gerät vollständig.

Nähere Informationen zum Entleeren finden Sie in *Kapitel 5.8 „Niedrigtemperaturgarer entleeren“ auf Seite 24*.

8.2 Niedrigtemperaturgarer entsorgen

Beachten Sie die für Europa geltenden Entsorgungsvorschriften. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9 Technische Daten

9.1 Technische Daten

Allgemeine Daten

	Einheit	D 22	D 33	D 68
Arbeitstemperaturbereich	°C	25 — 95	25 — 95	25 — 95
Lagertemperaturbereich	°C	-50 — 50	-50 — 50	-50 — 50
Temperaturkonstanz (bei 37 °C)	K	±0,05	±0,05	±0,05
Anzeige- und Einstellauflösung	°C	0,1	0,1	0,1
Material	---	Edelstahl und hochwertige, gesundheitsunbedenkliche Kunststoffe		

Abmessungen und Gewicht

	Einheit	D 22	D 33	D 68
Gesamtabmessungen (B x T x H)	mm	351 x 378 x 409	351 x 550 x 409	553 x 671 x 409
Öffnung des Gargefäßes (B x T)	mm	310 x 185	305 x 360	510 x 480
Tiefe des Gargefäßes (schräger Boden)	mm	210 — 220	210 — 220	210 — 220
Höhe des Gargefäßes	mm	245	245	245
Gewicht	kg	12	14	19,5

Hydraulik

	Einheit	D 22	D 33	D 68
Volumen Gargefäß	L	22	33	68
Füllvolumen bis MIN-Markierung	L	15	22	46
Arbeitsvolumen	L	5	8	16
Förderstrom Pumpe	L/min	15	15	15
Förderdruck Pumpe	bar	0,2	0,2	0,2

Elektronik

Die Geräte sind für eine Spannung von 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt.

	Einheit	D 22	D 33	D 68
Maximale Stromaufnahme (bei 230 V)	A	9	9	9
Minimale Netzabsicherung (bei 230 V)	A	10	10	10
Heizleistung (bei 230 V, 50/60 Hz)	kW	2	2	2
Sicherung	---	230 V Wechselspannung: Schmelzsicherung 1 x F 10 A (flink); Größe 5 x 20		
Sicherheitseinrichtung	---	Klasse I / NFL nach DIN 12876 (NFL = nicht brennbare Flüssigkeiten)		
Schutzklasse für elektrische Betriebsmittel DIN EN 61140 (VDE 0140-1)	---	Schutzklasse 1		
EMV-Anforderungen DIN EN 61326-1 (entspricht VDE 0843-20-1)	---	Klasse B (gültig für Europa)		
Schutzarten durch Gehäuse DIN EN 60529	---	IP 23		

Bestellnummern

Niedrigtemperaturgarer	D 22	D 33	D 68
230 V, 50/60 Hz	LSO 0348	LSO 0344	LSO 0349

9.2 Aufheizkurven

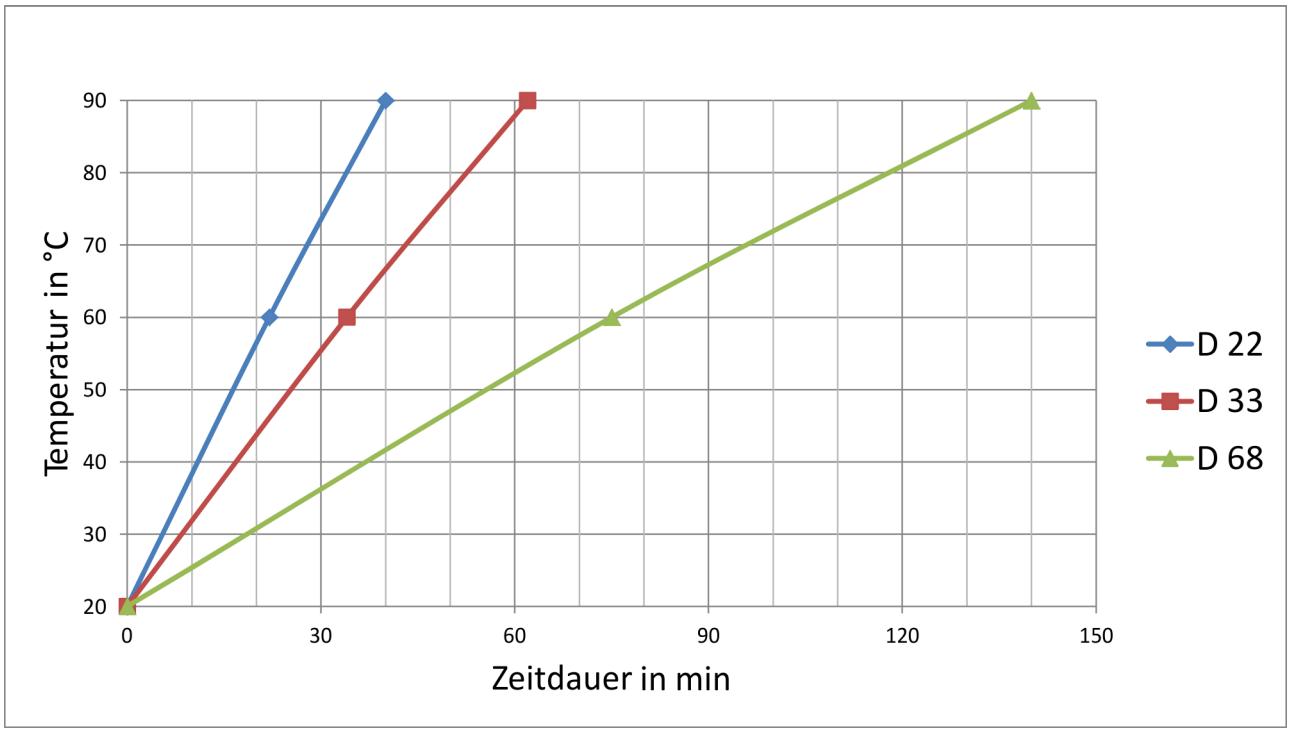


Abb. 17: Aufheizkurven 2 kW

- Deckel geschlossen
- gemessen mit Wasser
- Umgebungstemperatur: Raumtemperatur

10 Allgemeines

10.1 Kontakt DocDeli® Team

Kontaktieren Sie das DocDeli® Team in den folgenden Fällen:

- Bei Fehlern am Gerät
- Für Ersatzteilbestellungen
- Bei Fragen zum Gerät

Kontaktdaten

DocDeli® GmbH

Telefon: +49 (0)9343 60024-0

Fax: +49 (0)9343 60024-222

E-Mail: info@docdeli.de

10.2 EG-Konformität

Das Gerät entspricht den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der nachfolgend aufgeführten Richtlinien.

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EMV-Richtlinie 2004/108/EG

LAUDA DR. R. WOBSER GMBH & CO. KG - Pfarrstraße 41/43 - 97922 Lauda-Königshofen - Deutschland

DocDeli® GmbH
Pfarrstraße 16 ◦ 97922 Lauda-Königshofen ◦ Deutschland
Tel.: +49 (0) 9343 60024-0 ◦ Fax: +49 (0) 9343 60024-222
E-Mail: info@docdeli.de ◦ Internet: http://www.docdeli.de